Vino Spumante di Qualità Metodo Classico
Dosaggio Zero
80% Pinot Bianco · 20% Chardonnay
68 mesi affinamento sui lieviti
12,5% vol.
Vendemmia 2019

max gibert

Colore verdolino brillante con riflessi dorati, perlage fine.
Al naso si apre fresco e floreale, con sentori di frutta bianca e agrumi.
Seguono note verdi e un fondo di piccola pasticceria.
Al palato l'acidità è spiccata e accompagna richiami agrumati e una leggera trama tannica che dà struttura al sorso. Il finale è fresco e molto persistente.



Vendemmia:	seconda decade di settembre selezione in campo e raccolta manuale in piccole cassette; raffreddamento delle uve in cella frigorifera per una notte
Vinificazione:	pressatura soffice a grappolo intero con pressa pneumatica a polmone 100% mosto da prima pressatura illimpidimento statico pre-fermentativo. Fermentazioni separate in vasche d'acciaio a temperatura controllata, affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi con ripetuti bâtonnage fino al tiraggio. Seconda fermentazione in bottiglia a temperatura costante di 16°C per una lenta presa di spuma.
Affinamento:	in cataste nelle nostre cantine per 68 mesi
Sboccatura:	nessuna aggiunta di dosaggio, ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi
Abbinamento:	sushi e sashimi, tempura, primi piatti di pesce, fritture, cotoletta alla milanese